



# **PRÄMIE**

**User's Manual  
&  
Installation Instructions**

**Cooktop models**

**PRDE-2123**

# SUMMARY

---

<b>SUMMARY</b> .....	<b>2</b>
<b>SAFETY</b> .....	<b>3</b>
PRECAUTIONS BEFORE USAGE .....	3
USING THE APPLIANCE .....	3
COOKWARE SUITABLE FOR INDUCTION COOKTOP .....	3
PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE .....	4
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....	4
OTHER PRECAUTIONS .....	4
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>5</b>
TECHNICAL CHARACTERISTIC .....	5
CONTROL PANEL .....	5
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>6</b>
SENSITIVE TOUCH .....	6
DISPLAY INDICATION .....	6
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>6</b>
BEFORE THE FIRST USE .....	6
"SLIDER" ZONE AND TIMER SETTING ZONE .....	6
STARTING-UP .....	7
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	7
POWER BOOSTER .....	7
TIMER .....	8
CHILD LOCK FUNCTION .....	8
KEEP-WARM FUNCTION .....	9
PAUSE/RECALL FUNCTION .....	9
EXTENSION ZONE .....	9
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>10</b>
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING .....	10
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>10</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>10</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>11</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>12</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>13</b>
<b>NOTES</b> .....	<b>14</b>

# SAFETY

---

## Precautions before usage

- Unpack all the materials
- The installation and electrical connection of the appliance has to be done by a certified technician. The manufacturer can not be responsible for damage caused by installation or connecting errors
- The appliance must be installed in a kitchen cabinet and an adapted and approved 3 working surface
- This domestic appliance is exclusively for preparation of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass surface Do not change or alter the appliance
- The cooking plate can not be used as a working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: Steam may damage the electronic of the appliance

## Using the appliance

- Switch the heating zones Off after use.
- Keep an eye on the used greases or oils: they may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself on the glass surface while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the ceramic glass surface or a hot cooking utensil.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface of the cook top since they can get hot.
- In general do not place any metallic objects except adequate pots and pans on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This may become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## Cookware suitable for Induction cooktop

This cooktop model offers heating zones for induction use only. Therefore it is important that you use only metal pans that are specifically designed and/ or approved for use on Induction cooktops.

**WARNING:** Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat the zones.

## Precautions to prevent damage to the appliance

- and could scratch the surface.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the ceramic surface.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty pots or saucepans on the vitroceramic hobs
- Sugar, synthetic/plastic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: Switch on the appliance and take them immediately off the hot heating zone.
- Be careful: Do not burn yourself!
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the built-in appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guarantee a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. Cutlery drawers below the cooktop must be resistant to heat

## Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must cut-off the electrical supply in the fuse box or disconnect the appliance from the power and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.

**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

## Other precautions

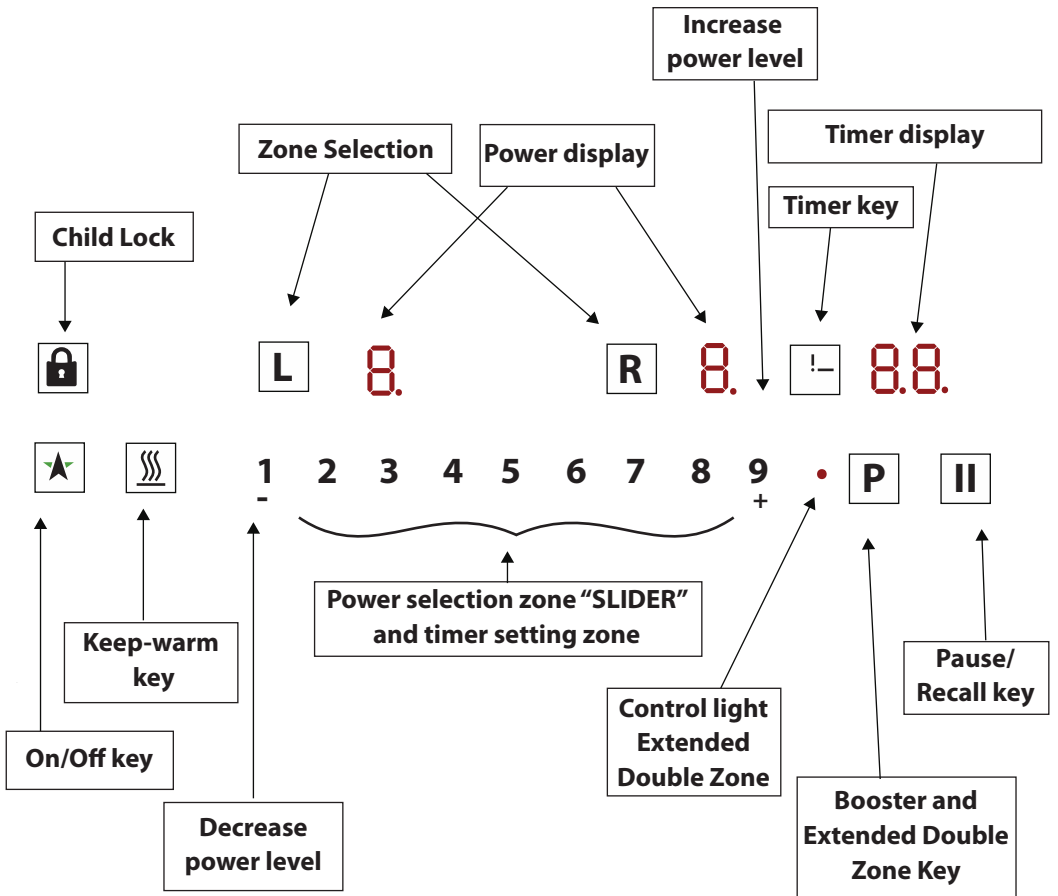
- Be sure that pots and pans are always centered on the cooking zone. The bottom of the utensil must cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemakers, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information from the supplier or the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical characteristic

Type	Total Power	Position of the heating zone	Normal Power	Diameter
PRDE-2123	4600W	Left (Induction) Right (HiLight)	2000W (Booster:2400W) 1000/ 2200W	230mm 140/230mm

## Control Panel



# USE OF THE APPLIANCE

---

## Sensitive touch

Your ceramic glass cooktop is equipped with electronic controls and sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number on the display and/or a "Beep" sound.

**For normal use press only one key at the same time.**

## Display Indication

<u>Display</u>	<u>Destination</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated
1... 9	Power level	Selection of the cooking level
P	"Power"	Booster function is activated
E	Error Message	Electronic Failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
Lo	Child Lock	Control panel locked
U	Keep Warm	Maintain automatically of 70 degrees
<u>U</u>	Pot missing	No suitable pot detected

# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

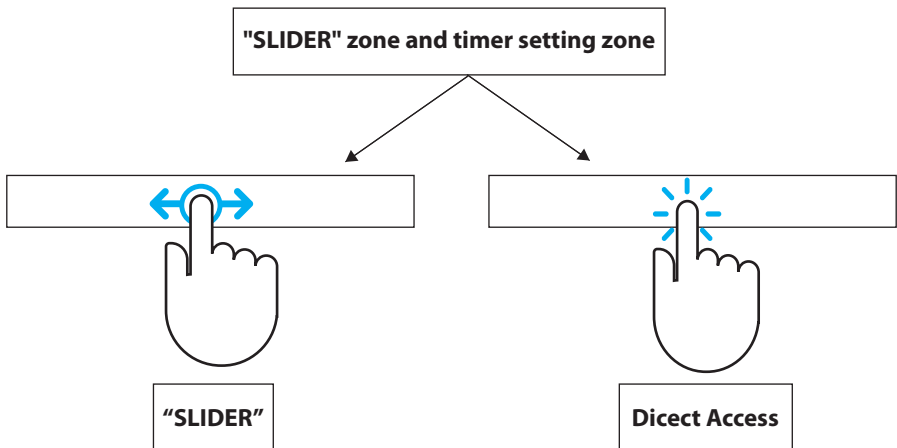
---

## Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergents which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

## "SLIDER" zone and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can also have direct access if you put your finger directly on the chosen level.



## Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
To start	Press key [ 0/1 ]	2 x [ - ] are displayed
To stop	Press key [ 0/1 ]	Nothing or [ H ]

- **Start up / switch off a heating zone:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone Selection	Press selected zone	[0] is blinking
To set [adjust the power]	Slide on the "SLIDER" or press [+] and [-]	[0] to [9]
To stop	Slide to [0] on "SLIDER" or press [-] until [0]	[0] or [H]

If no action is made within 5 seconds the electronic returns in waiting position.

## Residual heat indication

After switching off a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones can be hot from the used pots and pans. The cooktop will indicate [ H ] on the display. The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched without danger. As far as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

## Power Booster (Induction)

The Booster function allows you to boost the power of the selected cooking zone for a maximum of 5 minutes.

- **Activating the Booster function**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone Selection	Press selected zone	[0] is blinking
Select Booster function	Press [P]	[P] is display on the selected zone

## Timer

The timer can be used simultaneously with all 2 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone

- **Setting and modification of the cooking time:**

**Example for 16 minutes at power 7:**

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Zone Selection	Press selected zone	[0] is blinking
Select the power level	Slide on the "SLIDER" to 7	[7]
Select the "timer"	Press clock symbol	[00] is blinking
Set the units	Press [+] until [16]	[16] is blinking

The chosen time will be confirmed after 5 seconds. Then the display stop blinking

- **To stop the cooking time:**

**Example for 13 minutes at power 7:**

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Zone Selection	Press selected zone	[0] is blinking
Select the "timer"	Press clock symbol	Display changes from [13] to [00]

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking times is finished the timer display will show [--] and a sound will ring. To stop the sound just turn the cooktop off

**Tipp:**

If you keep pressing the [+] or [-] key on the "SLIDER" for longer than 1 second the timer will adjust in decimal steps

## Child lock function

This function brakes all the hob's cooking activities and locks the cooptop for children.

- **Switching On/Off the Child Lock function**

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Engage Child Lock	Press [Child Lock] key	[Lo] is displayed
Stop Child Lock	Press [Child Lock] key for 3 seconds	Display shows [00]



## Keep-Warm function

This function allows you to simmer your food and keep it warm on very low power

### • Activating the Keep-Warm function

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Zone Selection	Press selected zone	[Power Level] is blinking
Engage Keep-Warm function	Press [Keep-Warm] key	[U] is displayed

### • Deactivating the Keep-Warm function

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Zone Selection	Press selected zone	[U] is blinking
Adjust the power	Slide on the "SLIDER" or press [+] and [-]	[0] to [9]

## Pause / Recall function

This function brakes all the hobs cooking activities, but saves them, so you can recall them as soon as the Pause/Recall key is pressed again.

### • Switching On/Off the the Pause/Recall function

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Engage Pause function	Press [II] key	[II] is displayed
Resume Cooking	Press [II] key	[Save Power Level] is displayed

## Extension Zone (Hilight)

The expansion cooking zone allows an improved adaptation of the cooking zone to the pot bottom

### • Activating the Extended Double Zone

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Zone Selection	Press selected zone	[Save Power Level] is blinking
Activate Extension Zone	Press [P] key	Extension zone light is on

### • Deactivating the Extended Double Zone

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Zone selection	Press selected zone	[Power Level] is blinking
Deactivate Extension	Press [P] key	Extension zone light is off

# COOKING ADVICES

---

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steam Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P	Boiling water	Water

# MAINTENANCE AND CLEANING

---

## Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because there is the risk of burning.

- Remove light marks with a damp cloth by using dish detergent diluted with water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Persistent and burned residuals can be removed by a razor blade scraper supplied with app your cooktop. Afterwards clean with a damp cloth and some mixed dish detergent. Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure based appliance for cleaning.
- Do not use any tools or pointing objects which may scratch the ceramic glass.
- Ensure that pans and pots are dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately as long the surface is still warm. You will thus prevent the surface of being damaged.

# WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

## The hob or the cooking zone does not start:

- The hob is not connected correctly to the electrical network.
- The protection fuse is cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive touch keys are covered with grease or water.
- An object is put on a touch key

### **The control panel displays [ E5]:**

- This indicates high temperature. Allow the cooktop to cool down for some time

### **One or all cooking zone cut-off**

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The cooking zones turned off, as you forgot to put a pot or pan onto the cooking zone.

### **The cooktop makes a "clicking" noise during use:**

- This is normal-it is the sound of the induction coils during operating

### **A fan system seems to be running after turning off the cooktop:**

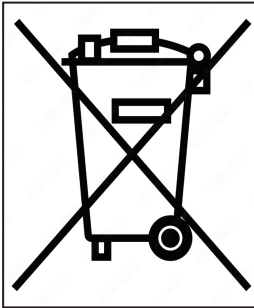
- The cooktop has an automatic cooling system built-in. This protects the electronic components from getting damaged

If one of the symbols above persists or other error codes, call the technical service of the supplier.

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to a proper functionality and the safety of the appliance.



- Don't throw your appliance with the household waste
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is responsible for the recycling of household appliances.

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

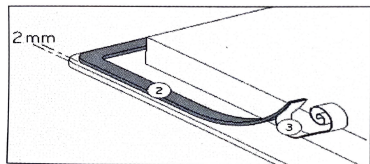
The installation comes under the exclusive responsibility of a certified technician.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforced in his home country

## **How to stick the gasket:**

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids into the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass after removing the protection sheet (3).

## **Fitting- installing:**

**The cutout sizes are:**

Model	Cutout size		Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Thickness
PRDE-2123	710	410	730	430	4

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob will be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 C.
- The mural rods of edge must be heat-resistant.
- Do not install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- Guarantee under the bottom of the hob a min. space of 50 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the cooktop, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops resistant in contact with water. To protect the cutout edges, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive foam rubber gasket supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood (air hood) placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after installing, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.

# ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to a certified electrician who is aware of the normative regulations and respects them scrupulously
- The electrical parts should always be protected after the installation.
- The relevant data of connection are on the stickers placed on the bottom of the appliance.
- The appliance should be separated from the main power supply by using a multipolar circuit breaker. The contact opening must be at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the mains by adapted devices, such as circuit breakers, fuses or (differential) contactors.
- The cooktop must be incorporated into the fixed installation, in accordance with the national and local installation regulations.
- The power cord must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven and can not be squeezed by adjacent components, drawers or furniture.

## Caution!

- This appliance may only be connected to a network 220-240 V-50 Hz.
- Connect always the earth wire
- Respect the connection diagram
- The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~1P+N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400V~2P+N 50Hz	2 Phase + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

\*calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990

## Connection of the hob

The cooktop can be connected in different ways:

Monophase 230V-1P+N

Biphase 400V-2P+N

### Setting up the configurations:

Monophase 230V-1P+N

Attach the green-yellow earth wire to the terminal "earth". Connect the blank and brown wire to the phase or line ("P" or "L") and connect the blue and grey wire to "N" neutral.

Biphase 400V-2P+N

Attach the green-yellow earth wire to the terminal "earth" and connect the blue - grey wire to "N" neutral. The black phase (or line) wire connect to L1 and the brown phase (or line) wire to L2. Use a cable diameter of min. 1.5mm<sup>2</sup>.

**Caution!** Ensure that you:

-Tighten the screws properly.

**We cannot be held responsible for any incidents resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection**

# NOTES

---



# PRÄMIE

**Hướng dẫn sử dụng  
&  
Hướng dẫn cài đặt**

**Mô hình mặt bếp**

PRDE-2123

# TÓM TẮT

<b>TÓM TẮT</b> .....	<b>2</b>
<b>AN TOÀN</b> .....	<b>3</b>
THẬN TRỌNG TRƯỚC KHI SỬ DỤNG .....	3
SỬ DỤNG THIẾT BỊ .....	3
DỤNG CỤ NẤU NƯỚNG THÍCH HỢP CHO BẾP TỬ .....	3
CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA ĐỂ TRÁNH LÀM HỎNG THIẾT BỊ .....	4
THẬN TRỌNG TRONG TRƯỜNG HỢP THIẾT BỊ BỊ HỎNG .....	4
CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA KHÁC .....	4
<b>MÔ TẢ THIẾT BỊ</b> .....	<b>5</b>
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT .....	5
BẢNG ĐIỀU KHIỂN .....	5
<b>SỬ DỤNG THIẾT BỊ</b> .....	<b>6</b>
CẢM ỨNG NHAY CẢM .....	6
HIỂN THỊ CHỈ DẪN .....	6
<b>KHỞI ĐỘNG VÀ QUẢN LÝ THIẾT BỊ</b> .....	<b>6</b>
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN .....	6
VÙNG "THANH TRƯỢT" VÀ VÙNG CÀI ĐẶT HẸN GIỜ .....	6
KHỞI ĐỘNG .....	7
CHỈ BÁO NHIỆT DƯ .....	7
TĂNG CƯỜNG NĂNG LƯỢNG .....	7
TIMER .....	8
CHỨC NĂNG KHÓA TRẸ EM .....	8
CHỨC NĂNG GIỮ ẤM .....	9
CHỨC NĂNG TẠM DỪNG/THU HỒI .....	9
KHU VỰC MỞ RỘNG .....	9
<b>CÁC CHỨC NĂNG NẤU ĂN</b> .....	<b>10</b>
VÍ DỤ VỀ CÀI ĐẶT CÔNG SUẤT NẤU .....	10
<b>BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH</b> .....	<b>10</b>
<b>PHẢI LÀM GÌ TRONG TRƯỜNG HỢP CÓ VẤN ĐỀ</b> .....	<b>10</b>
<b>BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG</b> .....	<b>11</b>
<b>HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT</b> .....	<b>12</b>
<b>KẾT NỐI ĐIỆN</b> .....	<b>13</b>
<b>GHI CHÚ</b> .....	<b>14</b>



# AN TOÀN

---

## Thận trọng trước khi sử dụng

- Thận trọng trước khi sử dụng
- Giải nén tất cả các tài liệu
- Việc lắp đặt và kết nối điện của thiết bị phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên được chứng nhận. Nhà sản xuất không thể chịu trách nhiệm về thiệt hại do lỗi cài đặt hoặc kết nối
- Thiết bị phải được lắp đặt trong tủ bếp và 3 bề mặt làm việc thích nghi và được phê duyệt
- Thiết bị gia dụng này dành riêng cho việc chuẩn bị thực phẩm, loại trừ bất kỳ mục đích sử dụng nào khác trong nước, thương mại hoặc công nghiệp
- Loại bỏ tất cả các nhân và chất tự dính khỏi bề mặt kính gốm Không thay đổi hoặc thay đổi thiết bị
- Đĩa nấu không thể được sử dụng làm bề mặt làm việc.
- Thiết bị phải được nối đất và kết nối theo tiêu chuẩn địa phương
- Không sử dụng bất kỳ cáp mở rộng nào để kết nối nó.
- Không thể sử dụng thiết bị phía trên máy rửa chén hoặc máy sấy quần áo: Hơi nước có thể làm hỏng thiết bị điện tử của thiết bị

## Sử dụng thiết bị

- Tắt vùng sưởi sau khi sử dụng.
- Để mắt đến các loại mỡ hoặc dầu đã sử dụng: chúng có thể nhanh chóng bốc cháy.
- Cẩn thận không để bị bỏng trên bề mặt kính trong khi hoặc sau khi sử dụng thiết bị.
- Đảm bảo không có cáp của bất kỳ điểm tiếp xúc cố định hoặc di chuyển nào của thiết bị với bề mặt kính gốm hoặc dụng cụ nấu ăn nóng.
- Các vật thể từ tính (thẻ tín dụng, đĩa mềm, máy tính) không nên được đặt gần thiết bị tham gia.
- Các vật kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy không nên được đặt trên bề mặt của đầu bếp vì chúng có thể bị nóng.
- Nói chung, không đặt bất kỳ vật kim loại nào ngoại trừ nồi và chảo đầy đủ trên bề mặt kính. Trong trường hợp tham gia không kịp thời hoặc nhiệt dư, cái này có thể nóng, tan chảy hoặc thậm chí cháy.
- Không bao giờ che thiết bị bằng vải hoặc tấm bảo vệ. Điều này có thể trở nên rất nóng và bắt lửa.
- Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.
- Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.

## Dụng cụ nấu nướng thích hợp cho bếp từ

Mẫu bếp này cung cấp các vùng sưởi ấm chỉ để sử dụng cảm ứng. Do đó, điều quan trọng là bạn chỉ sử dụng chảo kim loại được thiết kế đặc biệt và / hoặc được phê duyệt để sử dụng trên bếp từ.

**CẢNH BÁO:** Không bao giờ cho phép hộp đựng melamine hoặc nhựa tiếp xúc với nhiệt 12 vùng.

## Các biện pháp phòng ngừa để tránh làm hỏng thiết bị

- Đáy chảo thô hoặc chảo bị hư hỏng (không phải nổi gang tráng men,) có thể làm hỏng kính gốm và có thể làm trầy xước bề mặt.
- Cát hoặc các vật liệu mài mòn khác có thể làm hỏng kính gốm.
- Tránh làm rơi đồ vật, ngay cả những đồ vật nhỏ, trên bề mặt gốm.
- Không đập vào các cạnh của kính bằng nổi.
- Đảm bảo rằng hệ thống thông gió của thiết bị hoạt động theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Không đặt hoặc để nổi hoặc chảo rỗng trên bếp vitroceramic
- Đường, vật liệu tổng hợp / nhựa hoặc tấm nhôm không được tiếp xúc với các vùng gia nhiệt. Những điều này có thể gây vỡ hoặc thay đổi khác của kính vitroceramic bằng cách làm mát: Bật thiết bị và đưa chúng ra khỏi vùng sưởi nóng ngay lập tức.
- Hãy cẩn thận: Dùng tay bông!
- Không bao giờ đặt bất kỳ vật chứa nóng nào trên bảng điều khiển.
- Nếu ngăn kéo được đặt dưới thiết bị tích hợp, hãy đảm bảo khoảng cách giữa nội dung của ngăn kéo và phần dưới của thiết bị đủ lớn (2 cm). Điều này là cần thiết để đảm bảo thông gió chính xác.
- Không bao giờ đặt bất kỳ vật dễ cháy nào (ví dụ: thuốc xịt) vào ngăn kéo nằm dưới bếp ăn vitroceramic. Ngăn kéo dao kéo bên dưới phải chịu nhiệt.

## Thận trọng trong trường hợp thiết bị bị hỏng

Nếu nhận thấy lỗi, hãy tắt thiết bị và tắt nguồn điện.

Nếu kính gốm bị nứt hoặc nứt, bạn phải cắt nguồn điện trong hộp cầu chì hoặc ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

Sửa chữa phải được thực hiện bởi các chuyên gia. Không tự mở thiết bị.

**CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.

## Các biện pháp phòng ngừa khác

Hãy chắc chắn rằng nổi và chảo luôn tập trung vào vùng nấu. Đáy dụng cụ phải bao phủ càng nhiều càng tốt khu vực nấu.

Đối với những người sử dụng máy tạo nhịp tim, từ trường có thể ảnh hưởng đến hoạt động của nó. Chúng tôi khuyên bạn nên lấy thông tin từ nhà cung cấp hoặc bác sĩ.

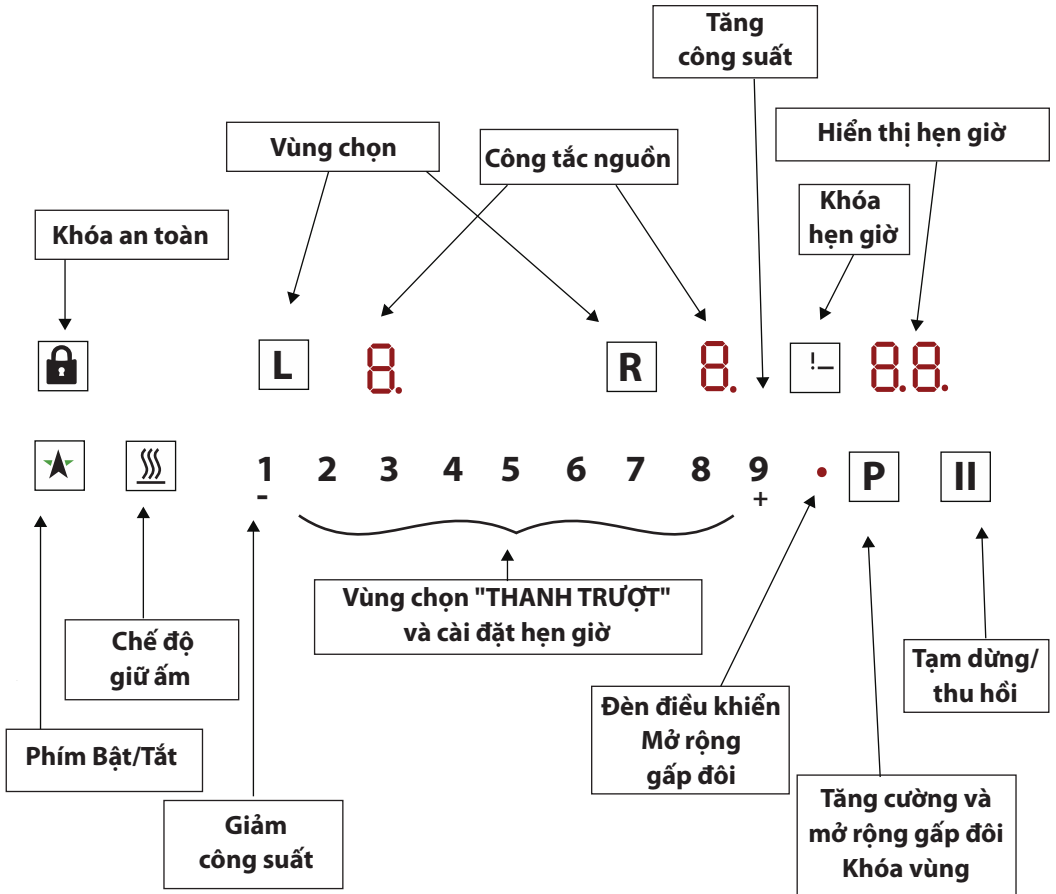
Không sử dụng hộp nhôm hoặc vật liệu tổng hợp: chúng có thể tan chảy trên các vùng nấu vẫn còn nóng.

# MÔ TẢ THIẾT BỊ

## Đặc tính kỹ thuật

Kiểu	Tổng công suất	Vị trí của vùng sưởi ấm	Công suất thường	Đường kính
PRDE-2123	4600W	Trái (Cảm ứng) Right (HiLight)	2000W (Booster:2400W) 1000/ 2200W	230mm 140/230mm

## Bảng điều khiển



# SỬ DỤNG THIẾT BỊ

## Cảm ứng nhạy cảm

Mặt bếp bằng kính gốm của bạn được trang bị các nút điều khiển điện tử và phím cảm ứng nhạy cảm. Khi ngón tay của bạn nhấn phím, lệnh tương ứng sẽ được kích hoạt. Kích hoạt này được xác thực bằng đèn điều khiển, chữ cái hoặc số trên màn hình và / hoặc âm thanh "Bíp".

**Để sử dụng bình thường, chỉ nhấn một phím cùng một lúc.**

## Hiển thị chỉ dẫn

Các phím	Destination	Chức năng
0	Số không	Vùng sưởi ấm được kích hoạt
1... 9	Mức công suất	Lựa chọn mức độ nấu
P	"Nguồn"	Chức năng tăng cường được kích hoạt
E	Thông báo lỗi	Lỗi điện tử
H	Nhiệt dư	Vùng sưởi ấm nóng
Lo	Khóa an toàn	Bảng điều khiển bị khóa
U	Giữ ấm	Duy trì tự động 70 độ
<u></u>	Thiếu nổi	Không phát hiện nổi thích hợp

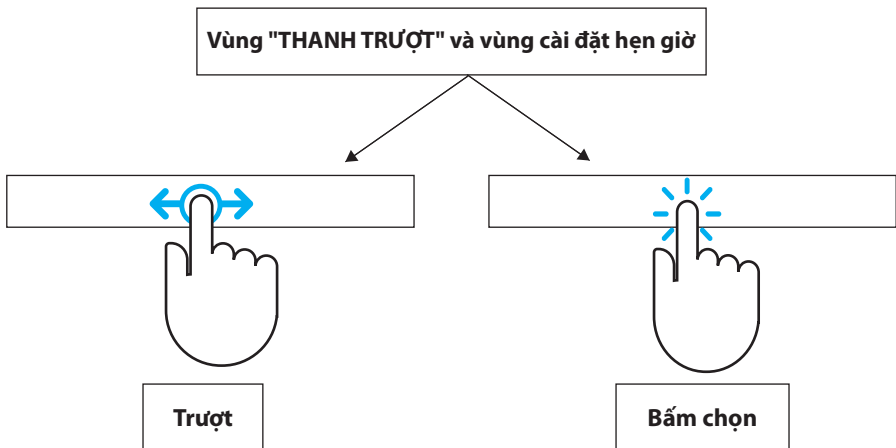
# KHỞ ĐỘNG VÀ QUẢN LÝ THIẾT BỊ

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Làm sạch bếp nấu ăn của bạn bằng một miếng vải ẩm, sau đó lau khô bề mặt. Không sử dụng chất tẩy rửa có nguy cơ gây ra màu xanh lam trên bề mặt kính.

## Vùng "THANH TRƯỢT" và vùng cài đặt hẹn giờ

Để chọn nguồn bằng thanh trượt, hãy trượt ngón tay của bạn trên vùng "TRƯỢT". Bạn cũng có thể có quyền truy cập trực tiếp nếu bạn đặt ngón tay trực tiếp lên cấp độ đã chọn.



## Khởi động

### • Khởi động / tắt bếp:

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Bắt đầu	Ấn phím [ 0/1 ]	2 x [ - ] đều được hiển thị
Dừng	Ấn phím [ 0/1 ]	Không có gì hoặc [ H ]

### • Khởi động / tắt vùng sưởi:

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Lựa chọn khu vực	Nhấn vùng đã chọn	[0] đang nhấp nháy
Để đặt [điều chỉnh nguồn điện]	Slide trên "SLIDER" hoặc nhấn [+] và [-]	[0] đến [9]
Để dừng lại	Trượt đến [0] trên "SLIDER" hoặc nhấn T[-] cho đến khi [0]	[0] hoặc [H]

Nếu không có hành động nào được thực hiện trong vòng 5 giây, điện tử sẽ trở lại vị trí chờ.

## Chỉ báo nhiệt dư

Sau khi tắt vùng sưởi ấm hoặc dừng hoàn toàn bếp nấu ăn, các vùng sưởi ấm có thể nóng từ nổi và chảo đã sử dụng. Mặt bếp sẽ cho biết [H] trên màn hình. Biểu tượng [H] biến mất khi các vùng sưởi ấm có thể được chạm vào mà không gây nguy hiểm. Theo như các chỉ báo nhiệt dư đang bật, không chạm vào các vùng sưởi ấm và không đặt bất kỳ vật nhạy cảm nhiệt nào lên chúng. Có nguy cơ cháy và cháy.

## Power Booster (Cảm ứng)

Chức năng Booster cho phép bạn tăng sức mạnh của vùng nấu đã chọn trong tối đa 5 phút.

### • Kích hoạt chức năng Booster

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Lựa chọn khu vực	Nhấn vùng đã chọn	[0] đang nhấp nháy
Chọn chức năng Tăng cường	Nhấn [P]	[P] được hiển thị trên Vùng đã chọn

## Hẹn giờ

Bộ hẹn giờ có thể được sử dụng đồng thời với cả 2 vùng sưởi ấm và điều này với các cài đặt thời gian khác nhau (từ 0 đến 99 phút) cho mỗi vùng sưởi ấm

- **Cài đặt và sửa đổi thời gian nấu:**

**Ví dụ trong 16 phút ở nguồn 7:**

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Lựa chọn khu vực	Nhấn vùng đã chọn	[0] đang nhấp nháy
Chọn mức công suất	Trượt trên "SLIDER" đến 7	[7]
Chọn "hẹn giờ"	Nhấn biểu tượng đồng hồ	[00] đang nhấp nháy
Đặt đơn vị	Nhấn [+] đến [16]	[16] đang nhấp nháy

Thời gian đã chọn sẽ được xác nhận sau 5 giây. Sau đó, màn hình ngừng nhấp nháy

- **Để dừng thời gian nấu:**

**Ví dụ trong 13 phút ở nguồn 7:**

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Lựa chọn khu vực	Nhấn vùng đã chọn	[0] đang nhấp nháy
Chọn "hẹn giờ"	Nhấn biểu tượng khóa	Hiển thị thay đổi từ [13] đến [00]

- **Tự động dừng khi kết thúc thời gian nấu:**

Ngay sau khi thời gian nấu đã chọn kết thúc, màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị [-] và âm thanh sẽ đổ chuông. Để dừng âm thanh, chỉ cần tắt bếp.

### **Mẹo:**

Nếu bạn tiếp tục nhấn phím [+] hoặc [-] trên "SLIDER" lâu hơn 1 giây, bộ hẹn giờ sẽ điều chỉnh theo các bước thập phân

## Chức năng khóa an toàn

Chức năng này phanng tất cả các hoạt động nấu nướng của bếp nấu ăn và khóa cho trẻ em.

- **Bật / Tắt chức năng Khóa an toàn**

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Tham gia khóa an toàn	Nhấn phím [Khóa an toàn]	[Lo] được hiển thị
Dừng khóa an toàn	Nhấn phím [Khóa an toàn] trong 3 giây	Hiển thị [00]

## Chức năng giữ ấm

Chức năng này cho phép bạn đun nhỏ lửa thức ăn và giữ ấm ở công suất rất thấp

- **Kích hoạt chức năng Giữ ấm**

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Lựa chọn khu vực	Nhấn vùng đã chọn	[Mức công suất] đang nhấp nháy
Chọn chức năng	Nhấn phím [Keep-Warm]	[U] được hiển thị
Giữ ấm		

- **Tắt chức năng Giữ ấm**

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Lựa chọn khu vực	Nhấn vùng đã chọn	[U] đang nhấp nháy
Điều chỉnh nguồn điện	Slide trên "THANH TRUỢT" hoặc nhấn [+] và [-]	[0] đến [9]

## Chức năng tạm dừng / thu hồi

Chức năng này phanh tất cả các hoạt động nấu ăn của bếp nấu ăn, nhưng lưu chúng, vì vậy bạn có thể nhớ lại chúng ngay khi nhấn lại phím Tạm dừng / Thu hồi.

- **Bật / Tắt chức năng Tạm dừng / Thu hồi**

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Chọn chức năng	Nhấn phím [II]	[II] được hiển thị
Tạm dừng		
Tiếp tục nấu ăn	Nhấn phím [II]	[Tiết kiệm năng lượng] được hiển thị

## Vùng mở rộng (Hilight)

Vùng nấu mở rộng cho phép cải thiện sự thích nghi của vùng nấu với đáy nồi

- **Kích hoạt vùng mở rộng gấp đôi**

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Lựa chọn khu vực	Nhấn vùng đã chọn	[Tiết kiệm năng lượng] nhấp nháy
Kích hoạt tiện ích mở rộng	Nhấn phím [P]	Đèn vùng mở rộng đang sáng

- **Tắt vùng mở rộng gấp đôi**

<b>Hoạt động</b>	<b>Bảng điều khiển</b>	<b>Hiển thị</b>
Lựa chọn vùng	Nhấn vùng đã chọn	[Tiết kiệm năng lượng] nhấp nháy
Tiện ích mở rộng	Nhấn phím [P]	Đèn vùng mở rộng tắt

# CÁC CHỨC NĂNG NẤU ĂN

## Ví dụ về cài đặt công suất nấu

(các giá trị dưới đây là chỉ dẫn)

1 đến 2	Nóng chảy Hâm nóng	Nước sôi, bơ, sô cô la, gelatine Các món ăn được chế biến trước
2 đến 3	Đun nhỏ lửa Rã đông	Gạo, bánh pudding, xi-rô đường Rau khô, cá, sản phẩm đông lạnh
3 đến 4	Bốc hơi	Rau, cá, thịt
4 đến 5	Nước	Hấp khoai tây hấp, súp, mì ống, rau tươi
6 đến 7	Nấu ăn vừa Đun nhỏ lửa	Thịt, đồn bầy, trứng, xúc xích Goulash, roulade, tripe
7 đến 8	Nấu ăn	Khoai tây, rán, bánh xốp
9	Chiên, rang Nấu nước	Bít tết, trứng tráng, món chiên Nước
P	Nấu nước	Nước

## BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH

### Tắt thiết bị trước khi vệ sinh.

- Không vệ sinh bếp nấu ăn nếu kính quá nóng vì có nguy cơ bị cháy.
- Loại bỏ các vết sáng bằng vải ẩm bằng cách sử dụng chất tẩy rửa bát đĩa pha loãng với nước. Sau đó rửa sạch bằng nước lạnh và lau khô bề mặt.
- Phần còn lại dai dẳng và bị đốt cháy có thể được loại bỏ bằng dụng cụ cạo lưỡi dao cạo được cung cấp cùng với ứng dụng bếp của bạn. Sau đó làm sạch bằng một miếng vải ẩm và một ít nước rửa bát hỗn hợp.

Phải tuyệt đối tránh tuyệt đối các chất tẩy rửa và thiết bị làm sạch có tính ăn mòn hoặc mài mòn cao có khả năng gây trầy xước.

Không bao giờ sử dụng bất kỳ thiết bị chạy bằng hơi nước hoặc áp suất nào để làm sạch.

Không sử dụng bất kỳ công cụ hoặc vật chỉ nào có thể làm trầy xước kính gốm.

Đảm bảo rằng chảo và nồi khô ráo và sạch sẽ. Đảm bảo rằng không có hạt bụi trên bếp gốm hoặc trên chảo. Trượt xoong thô sẽ làm trầy xước bề mặt.

Sự cố tràn đường, mứt, thạch, vv phải được loại bỏ ngay lập tức miễn là bề mặt vẫn còn ẩm. Do đó, bạn sẽ ngăn chặn bề mặt bị hư hỏng.

## PHẢI LÀM GÌ TRONG TRƯỜNG HỢP CÓ VẤN ĐỀ

### Bếp nấu ăn hoặc vùng nấu không bắt đầu:

- Bếp nấu ăn không được kết nối chính xác với mạng điện.
- Cầu chì bảo vệ bị cắt.
- Chức năng khóa được kích hoạt.
- Các phím cảm ứng nhạy cảm được phủ dầu mỡ hoặc nước.
- Một đối tượng được đặt trên một phím cảm ứng



### **Bảng điều khiển hiển thị [E5]:**

- Điều này cho thấy nhiệt độ cao. Để mặt bếp nguội một thời gian

### **Một hoặc tất cả các vùng nấu bị dừng**

- Hệ thống an toàn hoạt động.
- Bạn quên tắt vùng nấu ăn trong một thời gian dài.
- Một hoặc nhiều phím nhạy cảm được bảo hiểm.
- Chảo trống rỗng và đáy của nó quá nóng.
- Các vùng nấu đã tắt, vì bạn quên đặt nồi hoặc chảo lên vùng nấu.

### **Mặt bếp phát ra tiếng "lách cách" trong quá trình sử dụng:**

- Điều này là bình thường - đó là âm thanh của cuộn dây cảm ứng trong quá trình hoạt động

### **Một hệ thống quạt dưỡng như đang chạy sau khi tắt bếp:**

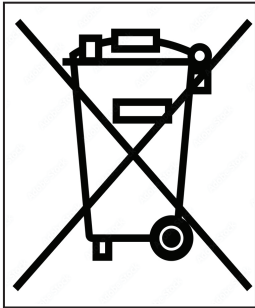
- Mặt bếp được tích hợp sẵn hệ thống làm mát tự động. Điều này bảo vệ các linh kiện điện tử khỏi bị hư hỏng

Nếu một trong các ký hiệu trên vẫn tồn tại hoặc các mã lỗi khác, hãy gọi cho dịch vụ kỹ thuật của nhà cung cấp.

## **BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG**

---

- Các vật liệu đóng gói là sinh thái và có thể tái chế.
- Các thiết bị điện tử bao gồm các vật liệu có thể tái chế và đôi khi có hại cho môi trường, nhưng cần thiết cho một chức năng phù hợp và sự an toàn của thiết bị.



- Đừng vứt thiết bị của bạn với rác thải sinh hoạt
- Hãy liên lạc với trung tâm thu gom chất thải của xã bạn chịu trách nhiệm tái chế các thiết bị gia dụng

# HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT

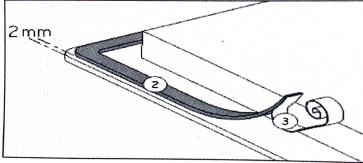
Việc cài đặt thuộc trách nhiệm độc quyền của một kỹ thuật viên được chứng nhận.

Người cài đặt được tổ chức để tôn trọng luật pháp và các tiêu chuẩn được thực thi ở nước mình

## **Cách dán miếng đệm:**

Các miếng đệm được cung cấp cùng với bếp nấu ăn tránh tất cả sự xâm nhập của chất lỏng vào tủ.

Cài đặt của anh ta phải được thực hiện cẩn thận, phù hợp với bản vẽ sau đây.



Dán miếng đệm (2) cách mép ngoài của kính hai milimet sau khi tháo tấm bảo vệ (3).

## **Lắp- cài đặt:**

**Các kích thước cắt là:**

Mẫu bếp	Kích thước mặt bếp		Kích thước kính		
	Dài	Rộng	Dài	Rộng	Dày
PRDE-2123	710	410	730	430	4

## **Đảm bảo rằng có khoảng cách 50 mm giữa bếp nấu ăn và tường hoặc hai bên.**

- Các bếp nấu ăn được phân loại là lớp "Y" để bảo vệ nhiệt. Lý tưởng nhất là bếp nấu ăn nên được lắp đặt với nhiều không gian ở hai bên. Có thể có một bức tường ở phía sau và các đơn vị cao hoặc một bức tường ở một bên. **Tuy nhiên, ở phía bên kia, không có đơn vị hoặc dải phân cách nào phải đứng cao hơn bếp nấu ăn.**
- Các mảnh đồ nội thất hoặc giá đỡ trong đó bếp nấu ăn sẽ được trang bị, cũng như các cạnh của đồ nội thất, lớp phủ laminate và keo được sử dụng để cố định chúng, phải có khả năng chịu được nhiệt độ lên đến 100 C.
- Các thanh tranh tường của cạnh phải chịu nhiệt.
- Không lắp đặt bếp nấu ăn lên đỉnh lò nướng không thông gió hoặc máy rửa chén.
- Bảo hành dưới đáy bếp một khoảng cách tối thiểu 50 mm để đảm bảo lưu thông không khí tốt của thiết bị điện tử.
- Nếu ngăn kéo được đặt dưới mặt bếp, tránh bỏ vào ngăn kéo này các vật dễ cháy (ví dụ: thuốc xìt) hoặc các vật không chịu nhiệt.
- Vật liệu thường được sử dụng để làm cho bàn làm việc có khả năng chống tiếp xúc với nước. Để bảo vệ các cạnh cắt, áp dụng một lớp vecni hoặc keo đặc biệt. Phải đặc biệt cẩn thận khi áp dụng miếng đệm cao su bọt dính được cung cấp cùng với bếp nấu ăn để ngăn chặn bất kỳ rò rỉ nào vào đồ nội thất hỗ trợ.
- Miếng đệm này đảm bảo một con dấu chính xác khi được sử dụng kết hợp với các bề mặt trên cùng làm việc mịn.
- Khoảng cách an toàn giữa bếp nấu ăn và máy hút mùi (máy hút mùi không khí) được đặt ở trên phải tôn trọng chỉ dẫn của nhà sản xuất máy hút mùi. Trong trường hợp không có hướng dẫn, tôn trọng khoảng cách tối thiểu là 760 mm.
- Dây kết nối phải được tuân theo, sau khi cài đặt, không có ràng buộc cơ học, ví dụ như thực tế của ngăn kéo.

# KẾT NỐI ĐIỆN

- Việc lắp đặt thiết bị này và kết nối với mạng điện chỉ nên được giao phó cho một thợ điện được chứng nhận, người nhận thức được các quy định quy phạm và tôn trọng chúng một cách cẩn thận
- Các bộ phận điện phải luôn được bảo vệ sau khi lắp đặt.
- Dữ liệu liên quan của kết nối nằm trên các nhãn dán được đặt ở dưới cùng của thiết bị.
- Thiết bị nên được tách ra khỏi nguồn điện chính bằng cách sử dụng bộ ngắt mạch đa cực. Độ mở tiếp xúc phải có ít nhất 3 mm.
- Mạch điện phải được tách ra khỏi nguồn điện bằng các thiết bị thích ứng, chẳng hạn như bộ ngắt mạch, cầu chì hoặc công tắc tơ (vi sai).
- Mặt bếp phải được tích hợp vào lắp đặt cố định, phù hợp với các quy định lắp đặt quốc gia và địa phương.
- Dây nguồn phải được định vị sao cho nó không chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào của bếp nấu ăn hoặc lò nướng và không thể bị bóp bởi các thành phần, ngăn kéo hoặc đồ nội thất liên kế.

## Chú ý!

- Thiết bị này chỉ có thể được kết nối với mạng 220-240 V-50 Hz.
- Luôn kết nối dây nối đất
- Tôn trọng sơ đồ kết nối
- Hộp kết nối được đặt bên dưới ở phía sau vỏ bếp. Để mở nắp, sử dụng tuốc nơ vít vừa. Đặt nó vào các khe và mở nắp.

Thông số	Kết nối	Đường kính cáp	Cáp	Tầm cỡ bảo vệ
230V~1P+N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400V~2P+N 50Hz	2 Phase + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

\*calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990

## Kết nối bếp nấu ăn

Mặt bếp có thể được kết nối theo nhiều cách khác nhau:

Đơn pha 230V-1P + N

Hai pha 400V-2P + N

### Thiết lập cấu hình:

Đơn pha 230V-1P + N

Gắn dây đất màu xanh lá cây màu vàng vào thiết bị đầu cuối "trái đất". Kết nối dây trắng và nâu với pha hoặc đường ("P" hoặc "L") và kết nối dây màu xanh lam và xám với dây thần kinh "N".

Hai pha 400V-2P + N

Gắn dây đất màu xanh lá cây màu vàng vào thiết bị đầu cuối "trái đất" và kết nối dây màu xanh lam và màu xám với "N" trung tính. Dây pha đen (hoặc dòng) kết nối với L1 và dây pha (hoặc dòng) màu nâu với L2. Sử dụng đường kính cáp tối thiểu 1,5mm<sup>2</sup>.

Thận trọng!

Đảm bảo rằng bạn: -Siết chặt các ốc vít đúng cách.

**Chúng tôi không thể chịu trách nhiệm cho bất kỳ sự cố nào do kết nối không chính xác hoặc có thể phát sinh từ việc sử dụng thiết bị chưa được nối đất hoặc đã được trang bị kết nối đất bị lỗi**





